

Dersin Adı	Gıda Katkı Maddeleri		
Dönemi	Dersin Kodu	Teorik Saat / Uygulama Saati	AKTS
0	5041405	2 / 0	3

Dersin Düzeyi	Önlisans
Dersin Veriliş Biçimi	Yüzyüze
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Asuman Kan
Koordinatör E-Mail	akan @ ktun.edu.tr
Öğretim Elemanı	Prof. Dr. Asuman Kan
Yardımcı Öğretim Elemanları	
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencileremevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek,duyusal özellikleri modifiye etmek için katkı maddeleri kullanmak, beslenme değerini arttırmak için katkı maddeleri kullanmak ve işlem yardımcı maddeleri kullanmak yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Temel Meslek Dersi	Uzmanlaşma Dersi
50	50

Ders Öğretim Yöntem ve Teknikleri
Anlatım, Gösterim, Tartışma

Hafta	Ders İçerik	Kaynak
1	Tanıtım,mevzuat ve ilgili kurumlar hakkında genel bilgilendirme	Gıda Katkı Maddeleri Kitabı, Prof. Dr. Tomris Altuğ, İzmir, 2009

2	Antioksidanlar	Gıda Katkı Maddeleri Kitabı, Prof. Dr. Tomris Altuğ, İzmir, 2009
3	Asitliği düzenleyiciler	Gıda Katkı Maddeleri Kitabı, Prof. Dr. Tomris Altuğ, İzmir, 2009
4	Emülgatörler	Gıda Katkı Maddeleri Kitabı, Prof. Dr. Tomris Altuğ, İzmir, 2009
5	Gamlar	Gıda Katkı Maddeleri Kitabı, Prof. Dr. Tomris Altuğ, İzmir, 2009
6	Koruyucular	Gıda Katkı Maddeleri Kitabı, Prof. Dr. Tomris Altuğ, İzmir, 2009
7	Koruyucular	Gıda Katkı Maddeleri Kitabı, Prof. Dr. Tomris Altuğ, İzmir, 2009
8	Ara sınav	Gıda Katkı Maddeleri Kitabı, Prof. Dr. Tomris Altuğ, İzmir, 2009
9	Aromalar- Lezzet maddeleri	Gıda Katkı Maddeleri Kitabı, Prof. Dr. Tomris Altuğ, İzmir, 2009
10	Lezzet artırıcılar	Gıda Katkı Maddeleri Kitabı, Prof. Dr. Tomris Altuğ, İzmir, 2009
11	Renklendiriciler	Gıda Katkı Maddeleri Kitabı, Prof. Dr. Tomris Altuğ, İzmir, 2009
12	Şelat ajanları- Tatlandırıcılar	Gıda Katkı Maddeleri Kitabı, Prof. Dr. Tomris Altuğ, İzmir, 2009
13	Topaklanmayı önleyiciler	Gıda Katkı Maddeleri Kitabı, Prof. Dr. Tomris Altuğ, İzmir, 2009
14	Diğer katkı maddeleri	Gıda Katkı Maddeleri Kitabı, Prof. Dr. Tomris Altuğ, İzmir, 2009

Sıra	Ders Öğrenim Çıktıları	Değer
1	D.Ö.Ç.1 Gıda katkı maddelerinin özelliklerini öğrenmek	30
2	D.Ö.Ç.2 Antioksidanları öğrenmek	10
3	D.Ö.Ç.3 Asitliği düzenleyiciler hakkında bilgi sahibi olmak	10
4	D.Ö.Ç.4 Emülgatörler hakkında bilgi sahibi olmak	10
5	D.Ö.Ç.5 Gamlar hakkında bilgi sahibi olmak	10
6	D.Ö.Ç.6 Koruyucular hakkında bilgi sahibi olmak	10
7	D.Ö.Ç.7 Aromalar ve aroma artırıcılar hakkında bilgi sahibi olmak	10

8	D.Ö.Ç.8 Renklendiriciler hakkında bilgi sahibi olmak	10
---	--	----

	DÖÇ 1	DÖÇ 2	DÖÇ 3	DÖÇ 4	DÖÇ 5	DÖÇ 6	DÖÇ 7	DÖÇ 8
PÇ	10	10	10	10	10	10	10	10
PÇ	10	0	0	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0	0	0	0
PÇ	10	0	0	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0	0	0	0

AKTS İş Yüğü	Sayı	Süre,Dakika	Toplam İş Yüğü
Haftalık ders saati (Teorik)	14	300	4200
Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb)	0	0	0
Ödev	0	0	0
Kısa Sınavlar (quiz)	0	0	0

Materyal tasarlama, hazırlama	0	0	0
Arazi Çalışmaları	0	0	0
Rapor hazırlama	0	0	0
Sunum	0	0	0
Proje hazırlama	0	0	0
Diğer çalışmalar	0	0	0
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	200	200
Genel sınav ve genel sınava hazırlık	1	300	300

AKTS İş Yüğü	Ara Sınava Katkı Yüzdesi	Finale Katkı Yüzdesi
Haftalık ders saati (Teorik)	0	0
Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb)	0	0
Ödev	0	0
Kısa Sınavlar (quiz)	0	0
Materyal tasarlama, hazırlama	0	0
Arazi Çalışmaları	0	0
Rapor hazırlama	0	0
Sunum	0	0
Proje hazırlama	0	0
Diğer çalışmalar	0	0
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	40	0

